

«СЧАСТЬЕ ЕСТЬ»: КУЛИНАРНАЯ КНИГА КАК ЖАНР НОВЕЙШЕЙ РОССИЙСКОЙ СЛОВЕСНОСТИ

Значительную часть содержимого любого современного российского книжного магазина составляют кулинарные книги. Наряду с традиционными рецептурными справочниками все чаще встречаются, а в крупных магазинах даже выделяются в специальные разделы, кулинарные книги, где рецепты соседствуют с «историями»¹ про еду. Статистика продаж показывает, что такие издания покупаются лучше, чем другие виды кулинарных книг в аналогичном ценовом сегменте, иногда даже возглавляя рейтинги продаж литературы нон-фикшн². Можно сказать, что мы имеем дело с неким устойчивым феноменом современной российской словесности³.

В классической русской литературе о еде писали много, часто и с пониманием дела⁴. Книг о том, как готовить еду, было значительно меньше⁵, и традиционно они носили либо характер кратких, собственно поварских предписаний, либо становились частью инструментальных руководств по ведению домашнего хозяйства или даже шире – формированию домашнего уклада. Кулинарные книги были заведомо недемократичны, так как в них не учитывались возможности подавляющей части российского населения, и даже знаменитая книга Елены Молоховец «Подарок молодым хозяйкам», переиздававшаяся до 1917 года двадцать девять раз, хоть и содержала раздел «Кушанья для служителей», не была рассчитана на крестьян и пролетариев. Те обходились устной передачей знания от поколения к поколению и ели не «жаркое» с «бланманже» или «зелены щи с желтком», запечатленные в классических текстах русской литературы, а «щи да кашу», которые, как гласит пословица, «пища наша».

В советской литературе социальная стратификация меню сохранилась. Ананасы и рябчики с легкой руки Маяковского прочно связались с «буржуями», «оперирование» горячими закусками и знание того, что с чем едят и пьют, стало ненужным навыком «бывших»; герой Платонова ел колбасу на гробе своей жены; подмокший хлеб, лежа под телегой, жевали строители Кузнецкстроя из «Рассказа товарища Хренова...». Постепенно – по мере исчезновения «буржуев» и социального растворения «бывших» – унификация редуцированного продовольственного набора у различных слоев населения, утрата вследствие социальных катаклизмов столового инвентаря и связанных с ним ритуалов, развивают, с одной стороны, романтизацию продоволь-

ственного изобилия, а с другой – вынужденное полупрезрительное отношение к «большой жратве», (кажущееся) равнодушие к сервировке и уместности блюд, восприятие еды как пространства непреодолимой скудости с неожиданными и радостными островками изобилия в виде мороженого или газированной воды.

Скудость порождала мечтательность, которой немало способствовала и сложившаяся в СССР кулинарная литература. Она была немногочисленна по количеству наименований, состояла преимущественно из гостовских рецептурных сборников, знаменитой подарочной «Книги о вкусной и здоровой пищи» и ее демоверсий, труднодоступных книг «Детское питание» и «Школьное питание», переводных «кухонь» стран народной демократии, а также соответствующих разделов в книгах по домоводству, отрывных календарях и рубрик в «женских» журналах. Значительная часть информации в этих изданиях носила умозрительный характер из-за недоступности необходимых продуктов, авторитарный стиль текстов⁶ усиливал ощущение разрыва между «высокой» кулинарной литературой и бытовой практикой⁷. Большая часть советских книг по кулинарии как будто не имела конкретных авторов, и они были голосом некоего безликого всезнающего профессионала-просветителя.

Но повседневная жизнь требовала адаптации авторитарных предписаний, каковая и происходила в частном опыте хозяйек, из поколения в поколение фиксировавших его в своих собственных собраниях кулинарных рецептов. Переписанные в тетрадь или сохраняющиеся на листочках из отрывных календарей, в газетных вырезках, эти записи несли в себе живой коллективный опыт и голоса авторов («добавить муки, сколько возьмет»; «тесто, как густая сметана», «щедро подсыпать изюму» и т.п.). Названиями рецепты связывались с реальными людьми («Олино варенье», «"Наполеон" Авлошенко» и т.п.) или событиями («Торт "Сенатор" юбилейный»; «Салат с дня рождения М.Н.» и т.п.). В индивидуальных собраниях ставшие «своими» записи блюд, которые готовились постоянно, соседствовали с рецептами мечты, которые по каким-то причинам никогда не превращались в еду.

Подобные собрания были своего рода дневником домашней жизни женщины⁸, воплощением ее пристрастий, отпечатком ее знакомств, вкусов, интересов, желаний, одним из пространств ее самореализации. Особенность подобного дневника состояла в том, что в «тетрадке с рецептами» письменно фиксировались только своего рода «вешки памяти», то есть сама технология производства того или иного блюда, а все связанное с личностью автора рецепта, обстоятельствами записи и

т.д. сохранялось в памяти обладателя тетрадки и передавалось в устных рассказах.

Разгосударствление отечественного книгоиздания, произошедшее с распадом СССР, коснулось в том числе и этого пласта культуры. Наряду с традиционными рецептурными сборниками профессионалов, которые сразу после падения советской власти начали широко переиздаваться, заполняя дефицитные лакуны домашних книжных собраний, появляются первые тексты, жанр которых можно было обозначить как кулинарные записки. Частная, подчеркнуто субъективная информация выходит в публичное пространство, занимая равноправное положение с информацией «объективно-государственной», а зачастую в глазах обывателя являясь даже более авторитетной. Передаваемый частный опыт и раньше мог вызывать у обывателя больше доверия, чем дискредитированное государственное слово, но в новых условиях этот опыт оказался еще и защищен авторитетом книжного издания, самим фактом изданности.

Число подобных текстов медленно, но неуклонно росло и превратилось в целое книгоиздательское направление, которое довольно быстро распалось на два рукава. С одной стороны, появляются многочисленные квазизаписки – традиционные рецептурные сборники, но под конкретными именами и фамилиями, иногда с авторским предисловием, отсылающим к чужому опыту («Кулинарные заметки моей свекрови»; «Кухня русской эмиграции»⁹). Параллельно развивается и становится более популярным жанр собственно записок, где кулинарные рецепты являются всего лишь частью авторского текста, играя в нем доминирующую, но не всеохватную роль. В этих книгах подчеркивается принадлежность рецепта и собрания рецептов определенному лицу, обладающему рассказанной биографией, фотографически запечатленным обликом и раскрываемой перед читателем характерностью, им свойствен подчеркнуто индивидуальный склад речи. Эти записки выделяются в самостоятельное направление современной словесности, которая по-своему реагирует на происходящие в обществе изменения, делает их видимыми в социальном пространстве.

Таким изменением стало отношение значительной части российского общества к еде. Сразу надо сказать, что Россия в своем повышенном интересе к кулинарии не была оригинальна. В 1990-2000-е годы поиски идентичности, стремление противостоять глобализации отлились, в том числе в формулу «Еда – это часть культуры». Россия в этом процессе освоения культуры через кухню не является исключением, но в то время, как жители США осваивали суши, суп том ям, заново открывали для себя кухню амишей и французские вина¹⁰, россий-

ское население познакомились с недостижимыми в советское время достижениями фаст фуда: шоколадными батончиками «Марс», гамбургерами, «ножками Буша», ликером «Амаретто», служившими знаком приобщения к нессоветскому, «западному» образу жизни. Пережив продовольственный дефицит 1980-х и наступившее изобилие низкопробной по большей части еды 1990-х, привыкнув к тому, что сыр бывает не только плавленый и твердый, но еще и различается по сортам и производителям, российское общество вступило в своем отношении к еде в фазу избирательности и связанного с этим кулинарного просвещения.

Избирательность приводит к тому, что еда актуализирует свои коммуникативные функции, встраивается в процесс коммуникации не только как фон для непосредственного межличностного общения¹¹, но и как важная составляющая коммуникации: о кулинарии становится модно говорить.

Меняется образ нового героя 2000-х годов: он «возвращается» «домой», офис перестает быть для него важнейшим местом пребывания, формируется тип гедониста: человек не только осваивает ранее не испробованные услуги и товары, но адаптирует непривычные продукты общества потребления к реалиям своего существования. В нашем случае – стремится не только готовить, но и получать удовольствие от этого.

Еда начинает представляться и как важная часть повседневной культуры, нуждающаяся в целенаправленном освоении, и как средство самовыражения. Еда в «глянцевой» интерпретации, задающей модели престижного потребления, перестает быть только средством насыщения. Кулинария возводится в ранг искусства, причем если в 1990-е годы подчеркивалось, что искусство это доступно, в первую очередь, профессионалам, а для всех остальных это «надоевшая готовка», то в 2000-е ситуация стремительно меняется: кулинария преподносится как самое демократичное из искусств¹². Кулинарные предпочтения, сами способы приготовления пищи расширяют свою роль идентификаторов социальных групп, работают на имидж человека и одновременно являются вариантом иллюзорного социального лифта. Эти новые взгляды нуждаются в проговаривании.

В результате рождается серия сходных по проблематике и тематике текстов со сходными нарративными конструкциями, выполняющими в обществе сходные функции. Это позволяет говорить о существова-

нии определенной жанровой формы, популярной, насколько можно судить по рейтингу продаж, в современной культуре.

Чаще всего книги подобного рода представляют собой откомментированные рецепты, собранные непрофессионалами: журналист, художница, актриса, менеджер, издательница, «просто итальянская жена». Значительная часть книг к тому же проиллюстрирована фотографиями или рисунками самих авторов, за редким исключением непрофессионалов и в этой области деятельности. Подобная писательская активность укладывается в рамки характерной для современного российского общества тенденции массовой досуговой перепрофессионализации.

Сразу надо заметить, что при популярности занятия кулинарные записки становятся формой выгодного инвестирования в имя автора. Актриса Алла Будницкая, художница Наталия Брагина, издатель журнала «Собака» и «жена сорок второго Форбса» Вероника Белоцерковская, бизнесмен Влад Пискунов приобрели широкую известность именно на этом непрофессиональном поприще.

Какие конструктивные архитектурные решения находят авторы кулинарных записок? Обычно их два.

Во-первых, это развернутые очерки о пище и способах ее приготовления. Очерки объединены общей темой: «Русская кухня в изгнании» Петра Вайля и Александра Гениса (впервые опубликована в России в 1995); «Мои блюда-скороспелки» Ларисы Исаровой, «Кухня рынка», «Кухня супермаркета» и «Кухня навсегда» Алексея Зимина, «Полная чаша» Сергея Цигала, «Кулинарный дневник. Истории с рецептами» Анаит Пирูзян, «Мировая кухня» Елены Чекаловой, Гелии Делеринс при участии Леонида Парфенова и десятки других. Жанровое обозначение последней книги – «Истории с рецептами» – наиболее точно отражает организацию подобных книг: рецепт обрамлен объемной рамочной конструкцией в виде рассказа о случае из жизни автора, рассуждений на самые разные темы, прямо или косвенно связанные с едой.

Второй тип записок (кулинарные книги Юлии Высоцкой, Ольги Сюткиной, Эллы Мартино, Влада Пискунова и других) больше похож на традиционную поваренную книгу, где рецепты следуют один за другим в соответствии с традиционными типологизирующими еду рубриками, а сопровождающие их тексты либо отсутствуют, либо невелики, и обычно очень тесно связаны с содержанием рецепта или тематического раздела книги.

И тот, и другой варианты организации книг «выросли» из внекнижного контекста и обычно являются письменной обработкой текстов

телепередач, собранием журнальных «колонок» или печатным вариантом записей в блогах. Все кулинарные книги в строгом смысле слова как тексты словесности несамодостаточны и нуждаются во внетекстовом подкреплении: социальном авторитете автора или героя, обратной связи и т.п.

Книги популярного кулинарного автора Юлии Высоцкой организованы однотипно: небольшое вступление, рецепты с краткими аннотациями¹³, фотографии еды и семьи. Ведущая телепрограммы «Едим дома»¹⁴, которая идет на канале НТВ с 2003 года, успешная молодая женщина творит на кухне. Эта книга – собрание не историй, а четких алгоритмов приготовления разных блюд и нравоучений. Согласно Высоцкой, приготовление пищи – это процесс «семьеобразующий», ее семья представлена в книгах как образцовая, состоящая из спортивных, худощавых, но при этом любящих поесть людей разных возрастов. Традиционное представление о кухне как центре дома получает новое воплощение: «Мир еды – это место, где вы едите, с кем, что вы делаете после того, как поели, <...> – это целый мир, это драгоценные минуты вашей жизни, это еда»¹⁵. Вкладывая свои усилия в приготовление пищи, побеждая в себе «внутреннее ленивое животное»,¹⁶ вы приучаете семью к здоровой во всех смыслах жизни. Такова нормирующая установка Высоцкой, образцовая семья которой дает право на некоторый дидактизм повествовательной манеры.

В книге Анаит Пирузян «Кулинарный дневник» собрание рецептов является структурообразующим центром книги, тогда как сюжетообразующим становится автобиографическое повествование о молодой успешной журналистке, которой довелось много путешествовать, быть частью большой и дружной многонациональной семьи. Автор транслирует определенный тип мироотношения: жить удобно и просто, создав среду, где комфортная еда – одна из форм приятной коммуникации. Бабушкина баклажанная икра, американский пирог от владельца московского кафе, немецкие клецки от мужа золотки и т.п. – это овестьевленная память о встреченных людях, часть биографии, которой автор делится с читателем, «обучая» его навыку гастрономического восприятия мира и воспоминания через еду.

Еще один тип кулинарного повествования представлен очерками из книги «Мировая кухня» Елены Чекаловой и Гелии Делеринс. Все очерки имеют одну структуру: описание истории блюда (например, появления винегрета или эволюция эскарго), общие сведения о его возможных трансформациях, личные рекомендации автора по его улучшению и, наконец, сам рецепт. Авторы постоянно подчеркивают аутентичность приводимых рецептов ссылками на происхождение тех,

от кого они были узнаны, тогда как уровень поварского профессионализма носителей национального знания не так уж и важен. Приобщение к чужой/своей кухне уподобляется освоению иностранного/своего языка, являясь, с одной стороны, частью процесса идентификации, а с другой – предметом просветительского проекта авторов.

Кроме того, кулинарная книга может стать способом проникновения в недоступные социальные сферы, будь то сообщество шоу-бизнеса, очень богатых global Russians или мир художественной интеллигенции. И та, и другая сфера достаточно закрыты, но кулинарные пристрастия людей, принадлежащих к этому круту, оказываются для читателя своеобразным окошком в недоступный мир, причем окошком, куда подглядывать не неприлично.

Поваренная книга «Смак» (1998) сделана на основе одноименной телепередачи и состоит из «фирменных» рецептов, предложенных «звездами», с комментариями к рецепту и описанию обстановки съемки. По сути, перед нами усовершенствованная «тетрадка с рецептами», где салат «от Оли» заменен ленивыми варениками «от Наташи Королевой» и «пирогом с капустой» от Натальи Варлей. По такому же принципу сформированы многочисленные книги «рецептов от звезд»¹⁷, где фотографии автора рецепта и его короткие рассказы о себе оказываются не менее значимыми, чем рецепты. Принципиально важно в этом типе текстов «звездное» имя автора рецепта, которое не столько гарантирует качество еды, которая потом получится по его рецепту, сколько дает читателю возможность приобщиться к домашней жизни «звезды».

Автор «Смака» Андрей Макаревич – известный музыкант, но даже если сам автор книги в строгом смысле слова не является «звездой», он знакомит читателя с кулинарными пристрастиями «звезд», не только удовлетворяя его любопытство, но и повышая свой статус, представляя себя как человека, готовящего еду, любимую авторитетными знаменитостями. Так, Алла Будницкая, малоизвестная киноактриса, рассказывает о том, как она посещала гостеприимный дом переводчика Л.И. Брежнева, как любил ее пирожки Марчелло Мастоияни, как похвалила ее стряпню известная создательница метода интенсивного изучения иностранного языка Галина Китайгородская и т.п.

Подобного рода тексты выполняют важнейшую в современном российском обществе функцию социального выравнивания. У читателя нет персональных выставок, как у художницы Наталии Брагиной, но он может готовить салат, как вдова архитектора в Кривоколенном переулке – подлинная интеллигентная хозяйка. У него нет дома в То-

скане, но он может приготовить тосканскую пасту, как учит владелица замка. У него нет в приятелях поваров с мишленовскими звездами, но он может приготовить «карамелизированный лук от Ги», съесть «любимую пасту Ксении С.», а заодно посплетничать с хозяйкой о новых нарядах и ее путешествиях. У меня нет за плечами «хорошей семьи», но я научусь готовить капустный пирог, как его делали в семье Толстых.

Новые кулинарные записки, добавляясь к уже существующему набору отечественных и переводных книг, приобретают черты метарефлексивности, явно или скрыто оценивая тексты предшественников, структурируя тем самым соответствующий сегмент словесности, задавая в нем правила борьбы за внимание и интерес читателя. В любом случае, если мы говорим о том, что кулинарные записки относятся к культтоварам, видимо, стоит подумать, какую же компенсаторную функцию этот жанр выполняет? Что он дает своим потребителям?

Кулинария приравнивается к самовыражению, напрямую связывается с важнейшими социализационными понятиями. Одна из важнейших характеристик «нового» гедонизма также обозначается как удовольствие от пищи, которая перестала быть источником материального насыщения, а стала источником духовного развития. «Счастье есть!» – так называлась одна из телевизионных кулинарных передач.

Кулинарные записки обучают достаточно легким способам получения удовольствия от жизни, приобщения к мировой культуре. В книгах этого типа принципиально важна подчеркнутая необязательность утилитарного использования содержащейся в ней информации: вы можете только читать эту книгу, можете читать и готовить по рецептам из нее. Она может быть пространством мечты, а может – руководством к практическому действию. Кроме того, записки формируют уникальное информационное пространство, где автор для своих читателей является одновременно и учителем-гуру по приготовлению еды (=формированию определенного стиля жизни), и равным собеседником. В них создается комфортное для человека состояние защищенности: умеренный дидактизм знающего опытного автора, создающий ощущение внутренней свободы при корректирующем огрехи поведения руководстве. Кроме того, эти тексты выполняют важную для современной России функцию социального «выравнивания» аудитории читателей, находящихся на разных уровнях экономического благосостояния, примирение внутренне социально конфликтной аудитории.

Можно предположить, что подобные тексты являются своего рода противовесом негативной самоидентификации, что характерно для

самоощущения многих современных российских людей. Имплицированный образ читателя большинства кулинарных записок можно выразить в следующих утверждениях: «Я любознательный доброжелательный человек, способный на творчество, принимающий разумное руководство надо мной человека, которого я уважаю и который мне симпатичен. Я человек определенной национальной культуры, который с интересом и уважением относится к другим культурам. Я создатель не только котлет и тортов, но и творец благополучного разумно организованного пространства вокруг себя. Нас много – и мы меняем мир к лучшему».

¹ Так называется рубрика в журнале «Афиша. Еда», где приведенный рецепт блюда дополняется его «биографией» или личной историей автора статьи.

² По данным интернет-магазина OZON, в июне 1910 года книга Вероники Белоцерковской «Диетыши» занимала второе место по продажам (См.: <http://www.ozon.ru/context/detail/id/5295916/>), а первая книга автора - «Рецептыши» опередила все книги рубрики «Non-fiction» в 2009 году.

³ Это зафиксировано также современной культурной журналистикой. См., например: В переводе на кулинарный//Огонек. 2012. № 9 (5 марта). Журнал «Русский репортер» в рубрике «Книги» с осени 2012 года начал аннотировать кулинарные книги подобного типа.

⁴ Об изображении еды в русской литературе см., например: Капкан М. В., Лихачева Л. С. Гастрономическая культура: понятие, функции, факторы формирования // Известия УрГУ. Серия: Гуманитарные науки, 2008. Вып. 15. № 55; Коды повседневности в славянской культуре: еда и одежда. СПб.: Алетейя, 2011; Куренкова Т.Н. Лексико-семантическое поле "Еда" в произведениях Н.В. Гоголя, А.П. Чехова, М.А. Булгакова. АКД., Красноярск, 2008. Олянич А. В. Гастрономический дискурс в системе массовой коммуникации (семанτικο-семиотические характеристики) // Массовая культура на рубеже XX–XXI веков: Человек и его дискурс. М., 2003; Сердюченко В. Еда и русская литература//Нева. 2004. № 10; Щербинина Ю. Дикта(н)т еды // Нева. 2012. № 7; Chester P. Strawberry and Chokolade: Tsvetaeva, Mandelshtam, and the Plight of the Hungry Poet // Food in Russian History and Culture/ ed. by M. Glants, J Toomre. Indiana UP, 1997; и т.д.. Существуют даже кулинарные курсы «литературной кухни» (http://www.seasons-project.ru/school/lesson.php?ELEMENT_ID=2641)

⁵ Сюткин П., Сюткина О. Непридуманная история русской кухни. М., 2011.

⁶ «Не балуйте Вашего ребенка, приучайте его к простым блюдам, не допускайте разборчивости в еде. Ребенок должен есть то, что ему дают, и съедать блюдо до конца»; «Не забывайте в тарелку со щами посыпать мелко нарезанный зеленый лук», - требовала книга «Детское питание» (Детское питание. Книга о том, как правильно кормить ребенка, чтобы вырастить его здоровым и крепким. М., 1957. С. 114; 128).

⁷ «Книга являлась и практическим кулинарным пособием, и своеобразной утопией, и инструментом пропаганды, - она утверждала советский образ жизни через еду, питание, причем делала это открыто» (Глущенко И. Общепит. Микоян и советская кухня. М., 2010. С. 167).

⁸ Вероятно, подобного рода индивидуальные рецептурные собрания были и у мужчин, но нам никогда не приходилось их видеть. Это можно объяснить тем, что в соответствии с принятыми в СССР моделями поведения мужчине отводилась роль творца-импровизатора, а женщины – исполнителя-интерпретатора.

⁹ Книга, составленная американской слависткой Линн Виссон, состоит из очерка о кулинарной культуре первой русской эмиграции, собрания рецептов с указанием фамилии автора и приложения, содержащего фотографии авторов большинства рецептов с их краткими аннотированными биографиями.

¹⁰ См.: Рейчл Р. Чеснок и сапфиры. М., 2008.

¹¹ Это проявляется, например, в рекламе: «Больше тостов – меньше твиттов!», где живое застольное общение противопоставляется общению через интернет.

¹² «Кулинария – самый доступный и с житейской точки зрения самый важный род поэзии. <...> Все источники и все составные части гастрономизма позволяют комбинировать продукты, рождая на их основании всякий раз новые смыслы. Добавьте к телятине тимьяна – будет одно, тархуна – другое. Случай – необходимый элемент импровизации. Однако кулинария – особый жанр. Это искусство настоящего. Искусство оправдывать ожидания» (Зимин А. Кухня супермаркета. Как готовить просто, быстро, разнообразно и по большей части съедобно из продуктов, продающихся в обычных магазинах. М., 2011. С. 10).

¹³ Типичный пример: «Вы, наверное, заметили, что я слегка помешана на хлебе и сыре. Если честно, то скажите мне, что я смогу оставить в своей жизни только четыре продукта, - это будут хлеб, сыр, оливковое масло и вино, как в Древней Греции. Приготовьте эту фокачу, и вы меня поймете!» (Высоцкая Ю. Едим дома каждый день. М., 2008. С. 230).

¹⁴ По материалам программы и с ее логотипом издано больше десятка книг, с 2010 года выходит журнал «Хлеб-соль», выпускаются продук-

ты питания, проводятся мастер-классы и т.п..

¹⁵ Высоцкая Ю. Едим дома. Круглый год. М., 2009. С. 7.

¹⁶ Высоцкая Ю. Едим дома. Раз, два, и готово! М., 2011. С. 9.

¹⁷ См., например, книги серии «Кулинария со звездами»: Алла Будницкая «Вкусные воспоминания»; Ольга Аросева «Кулинарные путешествия»; Дарья Донцова «Простые и вкусные рецепты Дарьи Донцовой»